



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ETİMEKLİ KURABİYE

1 paket margarin  
1 adet yumurta  
1 paket tuzsuz etimek  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 paket kabartma tozu  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı limon limon kabuğu rendesi  
Alabildiği kadar un

Etimekler robottan geçirerek un haline getirilir. Yumuşak margarin, şeker ve yumurta parmak uçlarıyla mincıklarıdır. Üzerine rende limon kabuğu, tarçın kabartma tozu, çekilen etimek ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir.